



© Ferrero, 2018

## “KANT”-PANNENKOEK MET NUTELLA® EN APPELS

Pancakes / Wafels / Pannenkoeken | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Maakt 500 gram beslag (ongeveer 15-20 middelgrote pannenkoeken);  
1 pannenkoek met twee lagen per persoon

### INGREDIËNTEN

- 136 g bloem
- 31 g kristalsuiker
- 8 g bakpoeder
- 2 g zout
- 63 g eieren
- 227 g melk
- 35 g boter (gesmolten)
- 450 g Nutella®
- 5 verse appels

### BENODIGDHEDEN

- 2 middelgrote mengkommen
- garde
- grillpan of platte steelpan met anti-aanbaklaag

- knijpfles
- 2 ringen (8 cm en 10 cm)
- spatel
- spuitzak met gewone tip van 1 cm
- mes

door Dominique Ansel, de beste banketbakker ter wereld van 2017

## BEREIDING

Meng in een grote mengkom alle droge ingrediënten (bloem, suiker, bakpoeder en zout) en klop deze voorzichtig door elkaar, zodat alle klonten eruit zijn.

Meng, in een aparte mengkom, de eieren en de melk. Klop de eieren goed los (maar klop er niet teveel lucht in).

Giet het vloeibare mengsel bij de droge ingrediënten. Klop snel door elkaar totdat het goed gemengd is.

Voeg aan het einde de kleine hoeveelheid gesmolten boter toe en meng door elkaar.

Verpak de kom in plastic folie en zorg ervoor dat het plastic direct op de bovenkant van het beslag wordt gedrukt, zodat er geen vel op kan komen. Laat het 's nachts rusten in de koelkast (voor 12 uur), zodat de gluten in het beslag zich aan kunnen passen.

Wanneer het tijd is om te bakken, verwarmt u uw grillpan of platte steelpan met anti-aanbaklaag op een laag vuur. Voeg wat boter of bakspray toe.

Giet uw beslag in een knijpfles met een kleine tip. Gebruik de twee ringen als een sjabloon; vul de ruimte tussen de twee ringen met het beslag, zodat u een ronde beslagring krijgt. (HINT: Indien de ringen aan het beslag kleven, vet u deze licht in met boter voor gebruik.)

Til de ringen op nadat het beslag iets gekookt en stevig is. Gebruik uw knijpfles en voeg verschillende ontwerpen toe rond de ringen, naar uw eigen smaak.

Wanneer de bodem lichtbruin is, gebruikt u de spatel om de pannenkoek om te

draaien en de andere zijde te bakken tot deze gaar is.

Doe hetzelfde voor de volgende pannenkoek.

Gebruik een spuitzak met gewone tip gevuld met Nutella®.

Leg de twee pannenkoeken op elkaar, spuit er Nutella® tussen en versier ze.

Versier met dun gesneden plakjes verse appel en serveer op een bord. Warm zijn ze het lekkerst.

---